



De la terre à l'assiette

WORLD FOOD

Laissez-vous tenter par la créativité du chef



«La boîte de Pandore» ♥ 360

Mix de Tapas du monde & produits d'exception

4 pers. minimum

Plats de partage, sans garnitures :

Mini Burgers Végétarien	3pcs	15
Mini Burgers Boeuf	3pcs	16
Mini Burgers Langoustine	3pcs	23
Guacamole Exotique		18
<i>Mangue fraîche, tomates, passion, oignons rouges, herbes fraîches</i>		
Houmous, léger coulis de betteraves & pain pita		19
Calamarettis frits aux herbes, piments & kimchi mayo ♥		22
Poulet Pop Corn, miel & gingembre ♥		24
Tacos mexicains pimentés		25
<i>Galette de blé au poulet, chipotles, coriandre & pointe d'exotisme</i>		
Strataciella de Burrata à la truffe d'été, focaccia maison		25
<i>Huile d'olive aromatisée à la truffe</i>		
Tartare de thon légèrement relevé, focaccia maison		26
Duo de sashimis thon et/ou saumon (au choix)		28
<i>Huile d'olive, wasabi & yuzu</i>		
Poulpe grillé à l'ail rôti, pimientos de padrón & coulis de coriandre		29
Boeuf croustillant sauce teriyaki & sésame ♥		29



PANDORE

RESTAURANT

Origine des viandes : Suisse

Prix en CHF. TVA 8,1% comprise

Pour ceux qui ne veulent pas partager :

Risotto aux asperges	28
Tataki de thon, duo de sésames (prune & wasabi), wakamé & riz	36
Picanha de boeuf, sauce chimichurri, frites fraîches & salade	36
Garnitures :	
Riz Japonais	8
Salade wakamé	10
Frites de pomme de terre ou de patates douces	10
Choux fleur frits, sweet chili sauce ♥	12
Asperges grillées	14

DESSERTS

Café gourmand	12
Assortiments de mochis glacés 4 pcs	12
Coulant au chocolat Valrhona, boule de glace	12
Brioche perdue ♥	13
<i>Glace vanille, caramel au beurre salé & chouchous caramélisés</i>	
Salade de fraises « Clery de France » (suivant arrivage)	14
<i>Crème montée & sirop de verveine</i>	

Nouveaux horaires : fermé le midi

Cuisine non stop de 17h à 22h du mardi au samedi

VINS AU VERRE

Rouges

Pure Malbec 2020, Bodegas Trapiche	1dl	8
Pinot Noir 2019, Domaine les Balisiers	1dl	10
Heritage de Chasse Spleen 2019, Château Chasse Spleen	1dl	12

Blancs

50 cinquante 2020, Louis Chèze	1dl	8
Chasselas 2021, Les frères Dutruy	1dl	10
Chablis 2020, Charly Nicolle	1dl	12

Rosés

Rose des vents 2022, Côteaux Varois	1dl	8
Whispering Angel 2021, Cave d'Esclans	1dl	13

Si vous êtes sujet à des allergies ou intolérances, nos collaborateurs vous informeront volontiers sur les ingrédients utilisés dans nos plats sur simple demande de votre part.

Origine des viandes : Suisse | Prix en CHF. TVA 8,1% comprise